



## MEIN GENUSS



### Gemüse-Spieße



#### It`s a match!

It`s a match! Unser Grillgewürz gemahlen verleiht nicht nur deinem Grillgut das gewisse Etwas.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zucchini, Paprikaschote und Champignons säubern und in Stücke schneiden. (Die Stücke sollten so groß sein, dass sie sich gut aufspießen lassen)
- 2 Zwiebel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
- 3 Das komplette Gemüse in eine Schüssel geben und mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Grillgewürz, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Öl vermengen.
- 4 Die gewürzten Gemüsestücke nun abwechselnd auf die Schaschlik-Spieße spießen.
- 5 Die fertigen Gemüsespieße für ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen auf den Grill legen oder bei 170 Grad Umluft für ca. 40 Minuten im Ofen backen.

### Zutaten

1 Zucchini  
1 Paprikaschote  
200 g Champignons  
2 Zwiebeln  
0.5 TL Chiliflocken  
0.5 TL Kreuzkümmel  
0.5 TL Grillgewürz gemahlen  
1 TL Rosmarin geschnitten  
1 TL Thymian gerebelt  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Olivenöl  
Schaschlik-Spieße

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.